REVUE DE VITICULTURE

LA VINIFICATION PASTORIENNE (1)

La pasteurisation des mouts

La fermentation pure, tout au moins au point de vue théorique, remonte à Pasteur qui lui a consacré un livre spécial : « *Etudes sur le vin.* »

Cette thèse a fait l'objet d'une première tentative d'application industrielle de la part de M. Victor Sébastian, professeur d'œnologie à Narbonne, qui, en 1888, en a fait un rapport au ministère de l'Agriculture.

Des procédés de fermentation par levures pures ont été étudiés par Jacquemin, Martinand, Rosentiehl, Kayser et Barba, etc.. En 1901, un travail très remarquable sur la vinification en rouge a été publié par le Professeur Roos dans le *Progrès Agricole et Viticole*, puis dans une brochure spéciale éditée en 1902. C'est là qu'a pris naissance la thèse de la concentration sous vide de la vendange avec ses pellicules, et les résultats remarquables qui ont été obtenus auraient dû porter leurs fruits plus rapidement.

Nous avons, dès les premières pages, mis sous les yeux du lecteur quelques-uns des passages les plus saillants de cet ouvrage.

Il n'est pas possible que M. Sémichon ignore ces travaux de ses confrères. Qu'il s'y reporte, en tout cas, et il reconnaîtra vite que cette méthode ne comporte aucun des vices dont il accuse la technique basée sur l'enrichissement par les sirupeux. Certes, il est plus facile, comme technique, de faire des sirupeux, et depuis 1906, notre Maison a monté à l'étranger une douzaine et demie de concentrations pour sirops.

Mais déjà en 1912 (voir 2e édition de la Vinerie, page 17), nous recommandions de faire une distillation préalable des jus, comme celle que nous avions réalisée en Charente-Inférieure, en 1906, pour améliorer les eaux-de-vie, et les débarrasser de leurs odeurs de terroir.

Vers 1922, nous avons résolument évolué dans le sens recommandé par M. Roos. Quelques essais ont été faits avec un appareil d'environ 8 hectolitres de capacité à la cave de Villeroy, essais qui ont montré que la cuisson des pellicules d'Aramon développait un parfum fruité insoupçonné.

Ces essais ont été repris ensuite à Beaune (Côte-d'Or), à Bessan, chez M. Nougaret. A Aigues-Mortes a été fait l'an dernier l'essai d'une vinification pastorienne rouge *à fonctionnement continu*. Cette méthode va être reprise dans cette dernière cave avec de très importantes simplifications.

Dès nos premiers essais directs sur le moût dérâflé, nous avons été frappé par les qualités de parfum, de fruité et de moelleux qui se développaient sous l'effet de la chaleur.

(1) Voir *Revue*, n° 2045, page 165.

Si l'on veut bien se reporter au *Progrès Agricole et Viticole* du 11 janvier 1926, numéro dans lequel nous avons répondu à une « Appréciation du rapport de M. Barbet », par M. Sémichon, on trouvera, à la page 45, un certain nombre de considérations sur l'effet de la chaleur sur les moûts.

Nous savons bien, d'une façon générale, que la longue cuisson des légumes et des fruits modifie considérablement leurs propriétés organoleptiques. Sur les jus de raisin les modifications sont beaucoup moins saillantes, sans doute, en premier lieu parce que la pasteurisation ne s'opère guère qu'à 75°, et en ce qui concerne la concentration, nous verrons que la température recommandée est d'environ 50°. Simple tiédeur, qui ne peut guère agir, et qui, en tout cas, ne peut ni coaguler les albumines, ni détruire les vitamines et lécithines.

Toutefois, la chaleur arrête la vie du fruit, tandis que la surmaturation du fruit se prête à des phénomènes biologiques divers. Il ne peut donc y avoir similitude absolue entre des jus pasteurisés ou concentrés par la chaleur, et ceux qui proviennent de surmaturation.

« Il y a — nous dit M. Sémichon au sujet de l'effet de la concentration par la chaleur — concentration égale des matières extractives et des acides organiques : il n'y a ni saturation, ni combustion de ces acides, *ni production de pectines*, d'huiles essentielles ou *d'oléo-résines*, etc... A plus forte raison, il ne se produit aucun des phénomènes qui sont la conséquence de la symbiose du Botrytis (Pourriture noble) et du grain de raisin. »

A quoi nous avons répondu (*Progrès Agricole et Viticole* du 11 janvier 1925, page 45) :

« M. Sémichon en est-il bien sûr ?

« Le grain de raisin est farci d'enzymes et de vitamines ; la pasteurisation que je lui fais subir, et ensuite la concentration à une température d'environ 50 degrés, sont des conditions très favorables pour exciter la puissance de ces ferments merveilleux. En premier lieu, c'est grâce à la chaleur que la pectase transforme rapidement la pectose des fruits en pectines, ainsi qu'on le constate pour les pommes, les groseilles, etc... Il doit en être de même pour le jus de raisin. Nous savons également que la cuisson développe et modifie l'arome qui se dégage des fruits, c'est-à-dire transforme leurs huiles essentielles.

« Eh ! bien, le procédé de pasteurisation de la vendange que j'ai décrit dans le *Progrès Agricole et Viticole* de février-mars 1924, appliqué à un cépage roturier comme l'Aramon, manifeste immédiatement le développement d'une odeur framboisée, insoupçonnable dans le raisin cru : modification favorable. »

Peu importe au consommateur, nous semble-t-il, qu'on modifie légèrement le goût du jus de raisin cru, si c'est encore agréable au goût, et surtout si l'on y constate une *amélioration*. Il y a tellement de goûts différents dans nos vins ! Cette diversité ne vaut-elle pas mieux qu'un vin standard ?

Il faut croire que l'hypothèse contenue dans notre réplique n'a pas paru invraisemblable à M. Sémichon. Il s'est donné la peine d'en faire un contrôle, ce qui l'a conduit à présenter un excellent travail à l'Académie des Sciences. Lire ce travail intitulé : « Sur les pectines des raisins et le moelleux des vins », dans le

Progrès Agricole et Viticole du 6 septembre 1926, page 232. Nous y relevons les quelques constatations et conclusions que voici :

« On peut rendre moelleux des vins secs en chauffant le marc frais avec une partie du moût : son acidité transforme la pectose en pectine soluble (c'est ce qui se passe dans notre macération de la vendange, comprenant les pellicules).

« Nos résultats expliquent les procédés des Grecs et des Carthaginois pour la préparation des vins de liqueur...; les raisins non-passerillés servaient à faire des *vins cuits* que la cuisson enrichissait en pectine.

« Le moelleux est en relation avec *l'exaltation des bouquets de fruits*, qui paraît favorisée par la dissociation de l'éther méthylpectique, la libération du radical méthoxyl et sa juxtaposition aux essences et aux *oléorésines* que le raisin contient. »

La justification de notre réponse de janvier 1925 est donc complète, et pour les pectines et pour les parfums révélés par la chaleur.

Et par conséquent nous concluons : la chaleur dépensée pour stériliser le moût en présence des pellicules, est doublement profitable, puisque par surcroît, elle agit comme les longs vieillissements en donnant tout de suite *moelleux et bouquet.*

Nous constatons avec plaisir que, non seulement nous sommes d'accord avec M. Sémichon pour les défauts incontestables de l'emploi des sirupeux en vinification, mais que de plus, lui qui avait, en 1909, mis en garde contre les effets du chauffage sur les jus, a bien voulu contrôler notre opinion contraire, et a dû conclure comme nous que, dans cette opération, « le moelleux est en relation avec l'exaltation des bouquets de fruits ».

La vinification par pasteurisation des moûts et chauffage des pellicules va donc « être acceptée au nombre des *industries* rationnelles et scientifiques ».

*
* *

Il restait à effectuer véritablement cette réalisation industrielle avec toutes ses qualités prometteuses, et à le faire dans des conditions de telle économie et de telle simplicité qu'elle pût être adoptée par les viticulteurs.

La simplicité ! Voilà ce qui est difficile à obtenir. Nous n'y sommes pas parvenu du premier coup, c'est possible. Mais s'il est apparu que le premier outillage était trop complexe, en tout cas l'on a pu dès 1929, à Beaune, affirmer que l'on obtenait bien la justification de toutes les qualités et de tous les avantages prédits par Roos.

Description du procédé

Il y a un principe industriel dont nous nous sommes en toute occasion fait l'apôtre convaincu, c'est que dans l'industrie moderne, il faut faire grand, et que l'on ne peut atteindre aux grosses productions, lesquelles diminuent considérablement les frais généraux, que grâce à des appareils à rythme continu.

Maintenant qu'il existe un si grand nombre de caves puissantes, dépassant 10, 20 et même 40.000 hectolitres de vin en une vingtaine de jours de vendange, la vinification est devenue une puissante industrie, et il faut l'outiller d'appareils à grande production.

La fermentation continue des jus de betteraves fonctionne admirablement dans le Nord depuis plus de 70 ans. Il faut l'impatroniser en vinification, et la condition indispensable pour cela, c'est que la fermentation se fasse à moût clair, même pour les vins rouges.

Nous nous sommes donc, dès les débuts, appliqué à aboutir à des moûts rouges privés de pellicules.

En quoi consiste la continuité dans la fermentation et quels sont ses avantages ?

Le principe directeur de ce mode de fermentation, qui est classique dans les distilleries industrielles de betteraves, est le suivant :

Lorsque la première cuve est bien partie en fermentation, grâce à son levain pur, on attend patiemment que la densité du liquide soit tombée au moins à 1,010. Alors seulement on commence à l'alimenter en jus, mais modérément, de telle sorte que la densité reste stationnaire vers 1,010.

Lorsque la cuve est pleine, on en déverse environ 1/3 dans la cuve voisine, pour former le pied de celle-ci. Au besoin, l'on en fait autant pour la troisième cuve, et dès lors l'on fait couler le jus simultanément sur les 3 cuves, mais toujours de façon à se maintenir vers 1.010 de densité.

Dans ces conditions-là, la pureté de la fermentation se maintient tout à fait correcte et pour deux raisons :

1° Par le fait que les 7 ou 8 dixièmes du sucre ont déjà été transformés en alcool, il y a une quantité formidable de cellules de levure en pleine vitalité, capables d'étouffer instantanément tout germe étranger venant à tomber dans la cuve. C'est la loi générale de la lutte pour la vie, loi qui s'impose aussi bien dans le monde des infiniment petits que dans le règne végétal.

2° Cette lutte est presque toujours basée sur le même moyen de défense, c'est-à-dire sur les vertus toxiques des sécrétions vitales de la collectivité en question. Dans le cas des levures, la principale des sécrétions défensives est l'alcool. A 1,010 de densité, il y a déjà environ 7 degrés, c'est-à-dire une dose aseptisante pour bien des germes, et même pour la levure apiculée, ainsi que l'a établi M. Sémichon.

La densité constante pendant la fermentation est facile à maintenir dans les distilleries de betteraves qui travaillent nuit et jour. On est forcé d'accorder quelques latitudes pour le raisin. On s'arrangera de façon à porter les densités vers 1,025 le soir, afin que les fermentations ne soient pas tombées le matin quand revient le raisin frais.

Avec des jus *stériles*, tout cela peut s'arranger assez facilement, surtout si l'on a assez d'eau fraîche pour pouvoir bien rafraîchir les jus.

Les fermentations continues en jus clairs et limpides sont autrement faciles à gouverner que celles qui se font en présence du marc. Il n'est plus question du

« chapeau », ni de l'obligation de remonter les jus pour arroser ce chapeau. Même avantage pour la récolte du tartre.

Tandis qu'en présence des pellicules, c'est le marc qui se charge de ce tartre, et il devient onéreux d'en faire l'extraction, surtout en raison du prix auquel on le vend actuellement.

Comment avons-nous obtenu le moût rouge à envoyer en fermentation continue à l'exclusion des pellicules ?

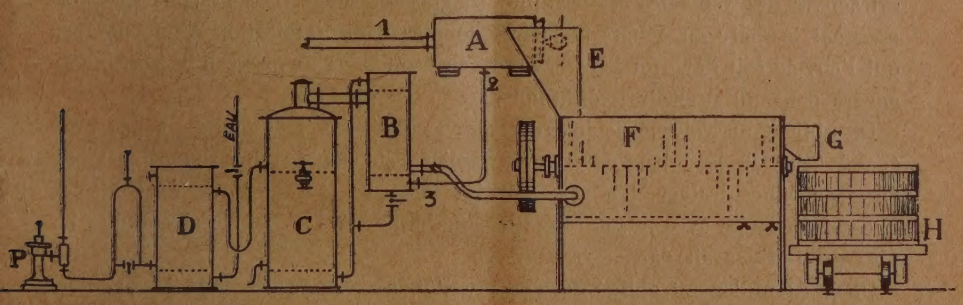
Nous avions réalisé une macération discontinue à Beaune et, ensuite, à Bessan. Nous faisions bouillir la vendange égrappée à environ 80/82° centigrades, et, par conséquent, sous vide. La couleur rouge était entièrement ineffleurée, et le moût ne prenait aucun goût de caramel, ni même de cuit. La résistance de la couleur sera encore plus assurée si l'on fait une simple macération à 80°, sans ébullition.

Restait à transformer la discontinuité de l'opération en opération continue, ce qui n'a pas été trop difficile, car il suffit d'un contact de 40 à 45 minutes au plus pour dissoudre tout l'extrait.

Ensuite, le tamiseur-presseur de notre système sépare à continu (toujours !) le jus rouge de son sucre, et celui-ci est d'une siccité normale. On peut, néanmoins, l'envoyer aux pressoirs hydrauliques si l'on veut une siccité plus grande encore.

Il faut obtenir une certaine concentration de ce jus, opération qui peut se faire aussi à continu, mais autant que possible sous un certain vide pour respecter la couleur.

Nous n'avons pas tardé à voir qu'il y avait de sérieuses préventions contre la



On voit tout de suite que la répartition de la vendange se fait en deux lots. Toute la partie de gauche sert à la concentration du jus blanc; toute la partie de droite concerne la production du jus rouge.

1. — Arrivée de la vendange dérâflée.
A. — Tamiseur-presseur système E. Barbet.
2-3. — Extraction d'environ 50 p. 100 de jus de première goutte non-coloré.
B. — Préchauffeur de ce jus.
C. — Concentrateur jusqu'à environ 15° alcooliques du jus blanc.
D. — Réfrigérant du jus de première goutte, concentré.
P. — Pompe envoyant ce jus à la fermentation pastorienne.
E. — Décharge du marc égoutté dans le macérateur.
F. — Macérateur chauffé gratuitement par la vapeur de jus de C qui a déjà chauffé B.
G. — Sortie du marc rouge avec son jus coloré et chargé d'extrait des pellicules.
H. — Maie portant la masse rouge aux pressoirs existants.
K. — Presse hydraulique ou autre. Le jus clair pasteurisé qui en sort est envoyé par pompe à un réfrigérant et de là coule dans les cuves à vin rouge.

concentration sous vide. C'est d'une construction compliquée et coûteuse, et puis il faut avoir de l'eau fraîche en abondance pour la condensation des vapeurs.

Nous avons donc mis au point une technique un peu différente pour nous exonérer de l'emploi du vide. Au lieu de faire la concentration globale du jus clair macéré, nous avons divisé notre technique en deux opérations.

La vendange dérâflée a été envoyée tout de suite par la foulo-pompe dans notre tamiseur, mais le cône de sortie étant tout à fait desserré. De cette façon-là, il n'y a plus qu'un simple égouttage fournissant facilement moitié du jus extractible, un peu plus si l'on veut. Ce jus est blanc ou à peine teinté, puisqu'il n'y a pas eu de macération ni de fermentation.

C'est lui seul qu'on va faire bouillir sous pression atmosphérique. Il n'y a aucun risque de décoloration puisqu'il n'y a pas de couleur.

Le tamisage donne comme second lot, la pellicule simplement égouttée, très chargée en jus. Ce marc très juteux tombe dans un macérateur, de préférence horizontal, appareil muni d'un axe central portant des bracons en bois qui font progresser lentement le marc depuis l'entrée jusqu'à la sortie.

Le macérateur est à double fond, chauffé à la vapeur.

Il faut, en effet, porter le marc vers 80/81 degrés, et l'on fait ce chauffage *gratuitement*, car l'on dispose de la vapeur de jus qui se dégage abondamment du concentrateur de jus blanc.

La vapeur de jus est à 100°, elle ne risque donc pas d'exagérer le chauffage de la macération.

Au bout de 40 à 45 minutes, la dissolution par le jus de toutes les matières extractives des pellicules est terminée. Le jus est rouge. Des bracons spéciaux poussent le marc au dehors et le font tomber dans l'aspiration d'une pompe, qui l'envoie soit dans un tamiseur-presseur, soit dans un pressoir continu, soit encore dans un pressoir hydraulique.

On obtient un volume de jus rouge bien conditionné, de volume à peu près égal à celui du jus blanc extrait en premier lieu. Mais ce jus rouge n'est pas passé au concentrateur, tandis que le jus blanc a été vaporisé à un point tel que son mélange avec le jus rouge marque de 2 à 2 1/2 degrés alcooliques de plus qu'il n'y avait dans le raisin.

On n'est nullement obligé de faire aussitôt le mélange des deux jus, et l'on peut, si l'on préfère, faire fermenter à part le blanc concentré, qui donnera un vin à peu près à 15°, et à part le rouge qui fournira un vin très corsé, très riche en extrait et en couleur, mais resté au degré alcoolique naturel.

Les qualités toutes spéciales de ces deux vins les feront particulièrement estimer des acheteurs.

Au lieu de se limiter à 15°, l'on pourra, pour certains essais, pousser la concentration jusqu'à 18 ou 19 degrés mustimétriques, pour en faire des vins liquoreux vrais, sans addition d'aucune proportion d'alcool de vinage.

On voit tout de suite les avantages de cette méthode :

Les deux lots de jus, le blanc et le rouge, sont tous deux pasteurisés, donc destinés à fournir des vins aussi parfaits que possible.

1° Le lot blanc, seul, demande une dépense de vapeur pour opérer la concentration, tandis que le préchauffage du jus blanc, sa désulfitation éventuelle et la pasteurisation du rouge et des pellicules, sont chauffés gratuitement par la vapeur de jus du concentrateur. Ces chauffages à double effet de la vapeur sont particulièrement économiques.

2° Le jus rouge n'est concentré que grâce à son mélange avec le jus surconcentré (mais non sirupeux) ; il en résulte que le marc ne sera pas suralcoolisé et que la perte normale occasionnée par le marc ne sera aucunement exagérée.

3° On évite totalement la lourde faute que nous avons stigmatisée : le jus blanc n'est plus déversé dans une cuve impure en fermentation. Le procédé, tout en dépensant un peu moins de combustible que la production de sirupeux, donne des produits de fermentation pure, des produits perfectionnés.

4° La macération chaude des pellicules a développé des parfums fruités, des bouquets et des sèves, qui augmentent beaucoup le prix du vin. D'autre part, le vin obtenu est moelleux et semble avoir 2 ou 3 ans de maturation.

5° Si l'on envoie ces vins pasteurisés à la distillation, on en obtiendra du premier coup des eaux-de-vie de raisin excellentes, sur lesquelles nous avons depuis longtemps attiré l'attention des viticulteurs.

6° Le pressage normal du marc cuit procure un excès de vin qui, suivant les cépages, atteint de 3 à 4 litres de plus par 100 litres du rendement habituel.

7° On supprime radicalement le « chapeau » dans les cuves à vin rouge, et toutes ses conséquences fâcheuses, soit pour la qualité du vin, soit pour le désagréable travail de la décuvaison et du pressage. On travaille en fermentation continue et nous en avons dit tous les avantages. Un de ceux-ci c'est la facilité avec laquelle on récolte le tartre qui s'est insolubilisé.

Autre technique

Nous n'avons pas ménagé nos sarcasmes à la méthode officielle d'enrichissement des vins. Ce n'est vraiment pas fort.

Voici, pour ceux qui tiendraient à conserver la méthode de la macération et de la fermentation simultanées, comment on peut en faire une technique quasi pastorienne.

Conservons l'emploi de notre tamiseur-presseur qui ne demande pas d'organes mécaniques, et qui peut à volonté ne faire qu'un égouttage, ou arriver au contraire jusqu'à un bon pressage, et cela en si peu de temps qu'aucun démarrage de fermentation n'y est possible.

Pour la mise en route, au lieu de prélever, comme dans le procédé précédent, environ 50 % de jus par simple égouttage, faisons de la pression pour avoir à peu près tout le jus et envoyons-le au concentrateur. Après concentration, il faut le refroidir. Rien de changé jusqu'ici.

Mais à ce moment, nous envoyons le jus concentré, stérile, dans une batterie de deux cuves alternatives ayant chacune une capacité approchant de la moitié de la production journalière de la cave. Ce seront nos levains, de copieux levains.

Nous y provoquons facilement la fermentation par levure pure, car nous n'avons pas concentré au delà de 12 à 13 degrés, ce sont des jus et non des sirupeux.

Lorsque les deux cuves sont pleines et en bonne allure, l'on commence à faire du vin rouge, car jusqu'à présent l'on n'a fait que du vin blanc. (C'est cette méthode très simple qu'on emploiera pour faire, quand on voudra, des vins blancs ou rosés.)

Pour la fermentation rouge, au lieu d'un macérateur, il suffit d'un mutage rudimentaire du marc avec la portion qui lui convient de jus blanc en pleine fermentation.

Par échange, pendant que nous prenons un hectolitre de jus blanc fermenté à la cuve à levain, nous lui restituons quantité égale de jus concentré, chose facile à faire, car il suffit que le niveau reste invariable dans la cuve à levain.

Remarquons-le bien, ce n'est pas le jus blanc pur que nous versons dans une fermentation rouge impure. L'interversion que nous faisons a une *énorme importance.*

Car, désormais, dans le mélange, c'est le blanc pur qui est pasteurisé et en pleine fermentation pure ; c'est lui qui va infuser sa pureté au marc égoutté non fermenté et le forcer à fermenter *purement.* C'est une règle absolue en fermentation :

Si l'on verse à continu dans une fermentation pure, un produit sucré qui ne l'est pas, mais qui n'est pas en état de fermentation, tous les mauvais germes, toutes les spores de mauvaises levures ou de bactéries plus mauvaises encore, sont instantanément bloqués par les myriades de cellules de levure bien vivante, bien active, bien armée par la nature pour avoir la victoire.

Si l'on fait le contraire, si dans une fermentation peuplée de mauvais germes *en pleine activité*, l'on introduit un jus ou un sirop si bien pasteurisés soient-ils, ils ne peuvent que prolonger la vie et augmenter la vigueur des germes plus ou moins nuisibles semés à profusion.

La méthode que nous venons d'indiquer redresse une situation qui est vraiment déplorable.

Notre mélange d'un très abondant levain pur, avec le marc non démarré en fermentation, envahit celui-ci, en prend possession et jusqu'au bout la fermentation va rester presque pure.

C'est ainsi que depuis plus de 70 ans agissent les distilleries de betteraves. Elles commencent par faire un ensemencement pur, et lorsque la fermentation est bien avancée, bien riche en bonne levure, alors seulement on amène le jus très impur de la betterave, et dans une proportion telle que la densité du milieu reste très basse. C'est la fermentation *continue* dont nous avons parlé un peu plus haut. Elle est si efficace que certains distillateurs de betteraves peuvent arriver jusqu'au bout des trois mois de leur campagne sans avoir renouvelé le levain pur du début.

Evidemment, à cette dernière méthode que nous venons de décrire, nous préférons de beaucoup celle de la macération des pellicules, parce qu'il y a une moindre perte d'alcool dans les marcs, parce que la totalité des jus est rigou-

reusement pure, parce qu'il n'y a plus de « chapeau », parce qu'on récupère la totalité du tartre cristallisé, etc., etc... Mais en tout cas, on ne commet plus la faute impardonnable, alors qu'on a de la vapeur à sa disposition, d'aboutir à des fermentations aussi imparfaites et même souvent plus imparfaites que par la méthode de nos pères. Seulement, eux, ils étaient pardonnables, Pasteur n'était pas encore passé par là.

*
* *

Avant de terminer, signalons encore une simplification qui pourrait permettre aux petits viticulteurs d'aborder les fermentations continues pastoriennes, et de faire ce travail chez eux-même, surtout si leur cru vaut la peine de conserver sa personnalité.

Il n'y aurait pour cela qu'à substituer dans notre procédé une concentration à feu nu à la concentration à vapeur.

C'est, en effet, le générateur à vapeur, comme déjà dit, qui peut faire reculer le viticulteur, bien que nous n'ayons pas besoin de faire marcher ce générateur à plus d'un kilo de pression.

On trouvera peut-être cette nouvelle simplification un peu osée, un peu risquée. Mais pourtant nos ancêtres se contentaient, sous Napoléon I^{er}, de ces concentrations à feu nu, et Parmentier, dans son ouvrage, ne se lasse pas de chanter les louanges de ce « sirop de raisin » additionné à la vendange. L'amélioration doit évidemment être moindre que par la vapeur, mais on pourrait essayer.

Cette bassine à feu nu, qui évaporerait une partie de l'eau du raisin, engendrerait par cela même de la vapeur de jus, à 100°, qui chaufferait le jus blanc, le macérateur, le désulfiteur, etc... En un mot, notre procédé ne serait pas en mauvaise posture par la substitution du feu nu à la vapeur pour la concentration du jus.

Conclusion

Puisque l'opinion publique des viticulteurs est alertée par le problème de la concentration des jus de raisin et sur ses bons effets, nous les conjurons de répudier la méthode officielle qui n'est pas la bonne.

Le véritable but, qu'ils ne l'oublient pas, c'est de faire du vin riche et moelleux, et particulièrement des vins conservables, transportables aux colonies et dans les pays chauds.

S'ils sont conservables — qualité précieuse pour le magasinage et pour le commerce des vins — ils dédommageront largement le magasinier par l'amélioration de qualité qu'un certain vieillissement procure toujours.

Nous répéterons en terminant ce que nous avons cherché à faire comprendre tout au long de ces lignes : Crise viticole, Crise de débouchés ! et pour conquérir des débouchés, il faut avant tout la qualité, tout en variant autant que possible les formes sous lesquelles on fera consommer les jus de raisin.

Les vins peuvent se présenter sous des quantités de formes différentes et nous

prions nos lecteurs d'accorder également leur attention à la production de vins de liqueur. Dans cette voie-là, nous avons beaucoup d'atouts dans notre jeu et nos liquoreux *vrais* l'emporteront de beaucoup sur les vins de liqueur obtenus à l'étranger par des vinages.

Les fermentations pures, pastoriennes, sont à la base de tout progrès, voilà le point de départ.

Elles sont si merveilleuses qu'avec du simple Aramon, mais par fermentation pure, on fait du premier coup des eaux-de-vie parfaites, faciles à utiliser, faciles à exporter. C'est encore une solution de la crise. On peut les employer tout simplement à la vieille pratique du vinage des vins.

Organisons aussi des ventes de jus pasteurisés, de beaux sirops sans défaut, de confitures ou gelées, etc... Tout cela est d'un grand intérêt, quoique plus long à mettre au point.

Mais de grâce, toutes les fois qu'il s'agira de faire fermenter les concentrés, qu'on renonce aux méthodes qui se basent sur les sirops. C'est plus difficile à bien faire, et encore plus à bien utiliser dans la fermentation pour qu'elle reste pastorienne.

Faisons donc des concentrations qui n'aboutissent qu'à des *jus* et non à des sirops. Et comme il faut travailler en toute économie de combustible et de main-d'œuvre, utilisons la vapeur qui se dégage du concentrateur à préchauffer le jus, à le désulfiter, et à stériliser gratuitement les pellicules dans un macérateur approprié. De cette façon seulement, la production de vin restera très économique, et en même temps la totalité de la production de nos caves sera de toute correction et le plus souvent de grande qualité.

E. Barbet.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Régime des moûts concentrés de raisins.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La pluie que nous attendions avec impatience depuis le mois de juin nous est arrivée un peu tard, alors que les vendanges étaient commencées. Après des journées encore très chaudes au commencement de ce mois, la région de Narbonne et Béziers a eu des pluies assez abondantes, qui ont atteint la région de Montpellier et Nîmes le 7, tandis qu'Avignon avait eu de l'eau le 1er. Cette pluie aurait été bienfaisante si elle s'était produite en août. Maintenant, elle n'a pas fait de mal aux raisins qui n'étaient pas vendangés ; mais beaucoup de vignes de coteaux, grillées par les journées brûlantes d'août et dépourvues de feuilles n'ont pas pu profiter de cette pluie tardive. Seules, les souches dont le feuillage avait résisté à la sécheresse, auront leur récolte augmentée et améliorée si elles ne se vendangent que huit à dix jours après les pluies.

On avait commencé les vendanges, dans la région basse méditerranéenne dans les premiers jours de ce mois, même fin août, pour les cépages à maturité précoce qu'on appelle vulgairement ici « raisins noirs » : alicantes-bouschets, morastels-bouschets, petits-bouschets, grand noir.

Beaucoup de propriétaires avaient commencé de rentrer les raisins ordinaires dès le 1er septembre, craignant des orages violents ou de la grêle, di-

saient-ils. Ou bien le dépérissement de la récolte par les grosses chaleurs, si elles avaient persisté ; mais un certain nombre avaient interrompu leurs vendanges, parce que le rendement était très faible et la teneur en alcool peu élevée. La constitution générale du vin fait n'aurait même pas répondu au règlement des décrets pris après la loi de juillet dernier.

Contrairement à ce que croient beaucoup de personnes, — lorsque les vignes ont trop souffert de la sécheresse, les raisins mal nourris ne contiennent pas tous les éléments pour donner un vin parfait.

Si après les pluies générales que nous venons d'avoir, le beau temps persiste jusqu'à la fin du mois, on fera dans le Midi, une qualité de vin supérieure ; mais la quantité restera un peu au-dessous de la moyenne, parce que les pluies trop tardives n'auront pas pu gonfler les grains de raisins qui avaient trop souffert de la chaleur et dont la peau avait durci.

Seules, les vignes qui ont été arrosées, donneront une bonne récolte comme quantité.

Les vendanges des cépages courants dans notre région, carignans et aramons, n'auraient dû commencer que le 10 de ce mois. Il y a toujours des propriétaires qui sont pressés de vendanger, surtout ceux qui n'ont que pour 10 à 15 jours de vendanges.

On peut doser l'acidité et le sucre des raisins avant de commencer les vendanges ; mais le viticulteur expérimenté n'a pas besoin du laboratoire, pour savoir lorsque sa récolte est prête à rentrer, s'il ne fait pas entrer en ligne de compte, l'état atmosphérique et les craintes d'intempéries.

Disons simplement que pour les aramons, 5 à 6 grammes d'acidité sulfurique sont nécessaires, si l'on ne veut pas mettre de l'acide tartrique à la cuvaison, 6 à 7 grammes pour les carignans et les bouschets.

Si les chaleurs lourdes revenaient, il faudrait aérer les moûts en les remontant, pour activer la fermentation que la haute température de l'intérieur des cuves pourrait ralentir ou arrêter même. C'est probablement ce qui s'est produit à quelques vins primeurs d'Algérie expédiés par le port de Sète. Certains de ces vins ont repris une fermentation assez active, pendant le trajet et même sur quai.

Nous avons appris que dans des communes, presque toutes les vendanges de propriétés d'une certaine importance ont été données à forfait. Ce qui réduit sensiblement le personnel occupé à la cueillette des raisins.

Certains entrepreneurs ont même traité le raisin mis en cuve à 7 fr. les 100 kilogr. Dans ces cas de forfait, le personnel produit un travail intense, du lever au coucher du soleil, aussi chacun gagne de 50 à 60 fr. par jour.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos derniers marchés vinicoles ont été assez fréquentés par les viticulteurs qui venaient faire surtout leurs achats de matières destinées à la vinification ou d'ustensiles pour les caves.

Les affaires traitées en vins ont été rares et les cours stationnaires. Les quelques pluies qui sont venues un peu améliorer la récolte, ont fait hésiter le commerce à pratiquer des achats sur souches à 10 fr. et au-dessus, prix que demandaient les propriétaires viticulteurs.

Les commerçants ont tort de ne pas continuer leurs achats après les pluies qui n'augmenteront pas beaucoup la quantité de vin, mais amélioreront sensiblement la qualité de la récolte. La maturité du raisin avant les pluies était factice. Le soleil brûlant les avait fait rougir prématurément.

Quelques achats de petites parties se sont faits tout de même, dans les prix de 9 fr., 9 fr. 50 et 10 fr. le degré à Sète, les vins d'Algérie de la récolte 1932, peu abondants, se vendent de 16 à 17 fr. le degré. Les nouveaux de la présente récolte apportés en petite quantité, n'ont pas donné satisfaction, parce que la fermentation n'est pas terminée pour certains.

Les wagons-réservoirs se livrent à Sète à raison de 1 fr. 25 l'hecto-voyage, mais les demandes ne sont pas nombreuses, ce qui prouve le peu de tirage des vins. Il est vrai que les camions-citernes qui circulent sur route font une grande concurrence aux wagons-réservoirs des voies ferrées.

Nous espérons qu'une fois les vendanges terminées, nos marchés prendront de l'animation, puisque nos vins seront complets cette année et pourront être consommés sans coupages avec les vins d'Algérie. Nous allons encore avoir deux semaines de calme à cause de la vendange et de la vinification.

Les polémiques sur les divers articles de la loi de juillet dernier qui établit le statut de la viticulture, ont cessé momentanément, parce que tout le monde est occupé aux vendanges. On recommencera certainement au début d'octobre, alors qu'on aura expérimenté l'application de la nouvelle loi.

Les expéditions de raisins de table continuent. Les chasselas sont terminés et l'on expédie des œillades, des cinsauts, des aramons et même des terrets blancs. Ces derniers ne sont pas encore très mûrs. On a eu le tort de les expédier trop tôt. On en vend même aux stations uvales, qui devraient attendre la maturité complète.

Elles en vendent, paraît-il, parce qu'il y en a sur les marchés publics. Les stations uvales n'ont pas à regarder ce qui se vend en ville. Elles doivent s'appliquer à donner de la marchandise fraîche, de belle qualité, mûre, à point à des prix bas. Puisque les produits des stations uvales ne doivent provenir que de la région qu'elles représentent, le fruit n'a pas à faire de longs voyages ; il doit donc être coupé mûr et renouvelé tous les jours. Nous répétons que les stations uvales ne doivent pas être des maisons de commerce.

Les hôteliers des villes stations uvales devraient être approvisionnés par ces dernières à prix de revient.

Disons enfin, que les villes qui sont désignées stations uvales, ne devraient pas se contenter de débiter du raisin dans un petit pavillon quelquefois mesquin. Elles devraient avoir une installation importante, où l'on pourrait faire sur place la cure de raisins, ou de jus de raisins, ainsi que la consommation de vins blancs secs additionnés de sirop de raisin. L'organisation n'est pas au point. — E. F.

Régime des moûts concentrés de raisins (1)

TITRE II

Préparation et régime fiscal des moûts de raisins concentrés a plus de 10 p. 100

a) Dispositions générales

Licence

Art. 15. — Conformément aux dispositions des articles 22 de la loi du 31 mai 1846, 23 de la loi du 19 juillet 1880 et 1er du décret du 3 août 1926, tout préparateur de moûts de raisins concentrés à plus de 10 % est tenu, avant de commencer ses travaux, de se munir d'une licence qui est valable pour un seul établissement et pour l'année dans laquelle elle a été délivrée.

La licence, dont le coût est de 750 fr., est exigible, en entier, à quelque époque de l'année que commencent ou cessent les opérations.

Sont exemptés de la licence les préparateurs qui mettent en œuvre exclusivement les moûts de raisins de leur récolte.

Caractéristiques des moûts à concentrer

Art. 16. — En aucun cas, ne peuvent être soumis à la concentration des vendanges ou moûts de vendanges qui présenteraient des anomalies de composition.

b) Dispositions spéciales aux récoltants et aux associations coopératives de récoltants constituées dans les conditions fixées par l'article 33 de la loi du 5 août 1920.

b) *Préparation des moûts concentrés à la propriété ou dans les coopératives*

(1) Voir *Revue*, n° 2045, page 175.

et associations de viticulteurs

Art. 17. — Le viticulteur ou l'association coopérative de viticulteurs, régulièrement constituée dans les conditions prévues par l'article 33 de la loi du 5 août 1920, qui veut procéder à la concentration des moûts de raisins de sa récolte ou de la récolte de ses adhérents, doit en faire la déclaration préalable à la recette buraliste des contributions indirectes ou des contributions diverses dont dépend son atelier.

Cette déclaration mentionne :

1° Les nom, prénoms et demeure du déclarant ;

2° Les quantités approximatives de moûts à concentrer ;

3° Le cru ou l'appellation qui est revendiquée pour les vins de même origine que les moûts mis en œuvre ou l'indication du nom de pays de ces moûts ;

4° Le lieu, le jour et l'heure du commencement et la durée probable des travaux.

A la fin des travaux ou, si l'opération dure plus de cinq jours, à la fin de chaque journée, la déclaration est complétée par l'indication du poids et de la densité des moûts concentrés obtenus.

Lorsque la concentration porte à la fois sur des moûts de consommation courante et sur des produits à appellation d'origine, le préparateur est, en outre, tenu d'inscrire ses opérations successives sur un registre conforme au modèle établi par l'administration, coté et paraphé par les employés ; il mentionne le volume des moûts mis en œuvre ainsi que le poids et la densité des concentrés obtenus, d'une part, avec les moûts de consommation courante, d'autre part, distinctement pour chaque cru ou appellation, avec les produits d'origine.

Les concentrés provenant de moûts de cru ou à appellation doivent être logés dans des cuves ou vaisseaux distincts, revêtus d'étiquettes en caractères indélébiles, permettant de les identifier.

A partir du moment où la déclaration de fabrication des moûts concentrés a été faite et jusqu'à l'expiration d'un délai de quinze jours compté de la date de cessation des travaux, le préparateur est soumis dans ses ateliers, magasins, caves et celliers, aux vérifications des employés des contributions indirectes ou des contributions diverses, et des agents chargés de la répression des fraudes ; il est tenu de leur représenter les vendanges, les moûts concentrés ou non et les vins en sa possession.

Les agents peuvent prélever gratuitement des échantillons de ces vendanges, moûts ou vins.

Circulation et imposition des moûts concentrés préparés à la propriété

Art. 18. — Les moûts concentrés obtenus dans les conditions fixées à l'article qui précède peuvent, sous réserve de l'observation des dispositions des articles 1er à 7 du présent décret, être ajoutés en franchise des droits aux vendanges, aux moûts ou aux vins blancs de la récolte du préparateur.

Ils peuvent de même être transportés, en franchise des droits, de l'un à l'autre des magasins, caves et celliers du préparateur dans l'étendue du canton de récolte et des cantons limitrophes. Toutefois, la limite ainsi fixée à l'octroi de la franchise ne s'applique pas lors du retour, à la propriété, des moûts concentrés élaborés dans des ateliers de concentration fonctionnant comme il est dit à l'article 28 ci-après. Dans cette dernière hypothèse, le transport des vendanges ou des moûts de base, à l'aller, et des moûts concentrés, au retour de l'atelier de concentration, a lieu sous couvert d'acquits-à-caution assurant la franchise de tous droits.

S'ils sont expédiés à d'autres récoltants, en vue de leur emploi en vinification, ils supportent le droit de consommation des glucoses.

Les expéditions faites dans les conditions des deux alinéas ci-dessus sont accompagnées d'acquits-à-caution portant, outre les énonciations ordinaires, l'indication du cru, de l'appellation d'origine ou du nom du pays de production ; les acquits-à-caution doivent être remis au Service des contributions indirectes ou des contributions diverses du lieu d'arrivée dans les quarante-huit heures de l'expiration du délai de transport.

Lorsqu'ils sont expédiés à toute autre destination, les moûts concentrés suivent le régime des glucoses. Ils supportent en outre le droit de circulation sur les moûts ayant servi à les préparer, sauf s'ils sont exportés, ou renvoyés à des marchands en gros de boissons, à des fabricants d'apéritifs, limonades, sirops ou confitures, ou livrés à la consommation intérieure dans des récipients dont le poids ne dépasse pas 5 kilogrammes. L'enlèvement est justifié par des acquits-à-caution pour les envois de 25 kilogrammes et au-dessus à des particuliers ne faisant pas le commerce de ces produits et pour les expéditions en toutes quantités, à des marchands en gros de boissons, à des fabricants d'apéritifs, de limonades, sirops ou confitures, ou à destination de l'étranger. Dans tous les autres cas, il est fait usage de laissez-passer.

c). Dispositions spéciales aux industriels

Déclaration de profession

Art. 19. — Nul ne peut préparer, avec des vendanges ou des moûts d'achat, des moûts de raisins concentrés à plus de 10 % qu'après avoir fait, à la recette buraliste des contributions indirectes ou des contributions diverses, dont dépend la fabrique, une déclaration présentant la description de l'atelier de concentration et indiquant le nombre ainsi que la capacité des vaisseaux et appareils de toute espèce destinés à contenir des moûts concentrés ou non. Cette capacité qui peut être vérifiée par jaugeage ou empotement, doit être inscrite sur chaque récipient en caractères indélébiles.

Déclaration de fabrication et de suspension ou de reprise des travaux.

Art. 20. — Trois jours au moins avant l'ouverture des travaux, l'industriel déclare :

1° La nature des produits qu'il veut fabriquer ;

2° La densité des sirops à obtenir ;

3° Les heures de travail pour chaque jour de la semaine.

Tout changement dans le régime de l'usine, en ce qui concerne les jours et les heures de travail et la nature des produits, doit être précédé d'une nouvelle déclaration.

Lorsque l'industriel voudra suspendre ou cesser les travaux, il devra également le déclarer. Il sera tenu de faire une nouvelle déclaration trois jours au moins avant la remise en activité de l'usine.

Surveillance des employés

Art. 21. — Les industriels sont soumis aux visites et vérifications des employés des contributions indirectes ou des contributions diverses, dans les limites et conditions fixées par l'article 6 de la loi du 31 mai 1846 et tenus de leur représenter les vendanges et les moûts concentrés ou non qu'ils ont en leur possession. Des échantillons de ces matières pourront être prélevés gratuitement par les employés.

Fabrication de moûts concentrés destinés à la vinification.

Art. 22. — Pour conserver la faculté d'expédier les moûts concentrés sous un nom de cru, ou sous une appellation d'origine, ou sous un nom de pays, les industriels doivent manipuler et détenir dans des usines, ateliers ou magasins séparés par la voie publique, les moûts ou vendanges ayant droit à un nom de cru, à une appellation d'origine ou d'un nom de pays distinct.

(*A suivre.*)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 175 fr. et au dessus ; 10°, 200 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 200 fr. et au-dessus; 9°, 220 fr. et au-dessus; 10°, 245 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 680 fr. Picolo, 640 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris; 10°, 2 fr. 10 à 2 fr. 20 la bouteille Saint-Galmier dans certains quartiers de Paris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr. ; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de » à » fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr. ; 2es crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr.; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr.; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 370 à 400 fr. ; Mâconnais, 275 à 325 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 225 à 350 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 325 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 600 à 650 fr.; Gros plants 1932, 150 fr. la barrique de 228 litres. Muscadet 1933, 550 à 650 fr. Gros plants 1933, 225 à 300 fr.

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 10 fr. » à 13 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 9 fr. » à 10 fr. 50. Vins nouveaux, 11 et 12 fr. le degré à Alger.

MIDI. — *Nîmes* (*11 septembre 1933*). — *Cote officielle :* Vins de qualité courante, 7° à 7°5, 45 à 50 fr.; 7°5 à 8°5, 55 à 70 fr. ; Montagne, 8°5 à 9°, 70 à 95 fr. Costières, 9° à 11°, 100 à 160 fr. Trois-six B. G., » à » fr.; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » fr. Vins blancs de blancs, 8 à 10°, » à » fr.

Montpellier (*12 septembre*). — Vins rouges de 6°5 à 7°5, de 43 à 50 fr.; 7°5 à 8°5, de 55 à 85 fr. ; Esprit de vin à 86°, à » à » fr. ; Marc à 86°, » à » fr.; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr. Pas d'affaires signalées.

Béziers (*11 septembre*). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr. ; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (*10 septembre*). — Marché d'Olonzac, de 8 à 10°, de 9 fr. à 13 fr.

Perpignan (*9 septembre*). — Vins de 7 à 10°, de 7 fr. » à 13 fr. 50 le degré. Un mouvement de hausse se dessine. Vins nouveaux, de 9 fr. 25 à 9 fr. 50 le degré. Raisins pour mistelles, 90 à 115 fr. l'hectolitre.

Carcassonne (*9 septembre*). — De 6° à 10°, de 7 fr. » à 13 fr. 50 le degré.

Narbonne (*7 septembre*). — Vins rouges 11° et au-dessus de » fr. » à » fr. ».

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 280 à 320 fr. ; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr. ; vieux, 200 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr. ; vieux, de 320 à 400. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr. ; vieux, de 300 à 360 fr.

PLANTS DE VIGNE. — *Montpellier.* — Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi. — Cote : racinés, variétés courantes, 200 à 350 fr. le mille ; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr. — Greffés soudés, variétés courantes, 700 à 900 francs le mille. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Affaires calmes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 115 fr. le quintal, 117 fr. 75; orges, 55 fr. à 60 fr.; escourgeons, 62 fr. à 64 fr.; maïs, 102 fr. » à 112 fr. »; seigle, 60 fr. » à 63 fr. »; sarrasin, 82 fr. à 84 fr.; avoines, 64 fr. » à 65 fr. — Sons, 32 fr. à 35 fr. — Recoupettes, de 28 à 32 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 30 à 50 fr.; saucisse rouge de Bretagne, de 50 à 65 fr.; sterling, 28 à 35 fr.; Rosa, 30 à 50 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 75 fr. à 110 fr.; paille d'avoine, de 75 fr. à 110 fr.; paille de seigle, 75 fr. à 110 fr.; luzerne, 195 fr. à 265 fr.; foin, 190 fr. à 260 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 380 à 520 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 222 fr. 50 à 223 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 13 fr. 50. — Veau, 5 fr. » à 12 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 10 fr. 50. — Longe, de 10 fr. » à 14 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 77 fr. » à 80 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 101 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux,** 140 fr. 100 kgs; neige, 159 fr. ». — **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux,** 31 fr. — **Chaux blutée,** de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie,** 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé,** 43 fr. — **Carbonate de soude,** 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb,** 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés,** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Oranges d'Espagne, 150 à 200 fr. — Poires de choix, 250 à 500 fr.; communes, 50 à 200 fr. — Pommes communes, 150 à 300 fr. — Raisin du Midi blanc, 350 à 650 fr.; Muscat, de 250 à 500 fr. — Noix, de 500 à 600 fr. — Pêches, de 300 à 600 fr. — Figues, 350 à 800 fr. — Prunes, 260 à 300 fr. — Melons de Cavaillon, 15 à 30 fr. la pièce. — Pois, 180 à 290 fr. — Haricots verts, de 180 à 600 fr. — Artichauts, 40 à 170 fr. le cent. — Laitues de Paris, de 15 à 100 fr. les 100 kgs. — Carottes, de 125 à 200 fr. — Tomates, de 50 à 110 fr. — Aubergines, 10 à 30 fr. le cent.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

Aucun fait nouveau, politique ou économique, n'est venu, cette semaine, ragaillardir la Bourse, et après un début de septembre assez encourageant, nous voici revenus aux séances creuses et dénuées de tout intérêt.

Et pourtant, si l'on voulait aller au fond des choses et observer attentivement l'évolution des faits économiques, on se hâterait de profiter des belles occasions qui s'offrent encore à nous en prévision de la période d'activité qui se prépare.

Il convient certes de ne pas exagérer l'optimisme et de ne pas jeter sans discernement ses disponibilités dans le plateau de la hausse. La crise n'est pas terminée, elle s'éloigne seulement et il s'agit pour nous de tirer de cet événement capital les enseignements et les conclusions qui nous permettront de bien placer notre argent et d'éviter les valeurs qui ont été touchées à mort au cours d'un cataclysme économique sans précédent.

Qu'il nous suffise, pour le moment, de savoir qu'un mieux incontestable se manifeste dans la plupart des grandes industries mondiales et que de nombreux indices donnent déjà une idée assez nette des progrès accomplis depuis un an dans toutes les sphères de l'activité industrielle et commerciale.

La Bourse d'ailleurs ne s'y est pas trompée, puisque les gains obtenus sur les plus bas cours de 1932 varient dans chaque compartiment de 25 à 30 %, pour atteindre parfois 50 % et même 100 % sur le groupe des valeurs des Mines d'or Sud-Africaines.

Ce dernier résultat est à souligner, car il prouve que j'ai eu raison, aux heures les plus noires, de ne pas perdre confiance et de préconiser quand même l'achat des valeurs qui me paraissaient injustement dépréciées. Les Mines d'or ont eu leur heure, d'autres groupes auront bintôt la leur et c'est pourquoi je vous demande de ne jamais considérer d'un œil indifférent ce qui se passe à la Bourse. Il y a toujours de l'argent à gagner, même aux périodes qui paraissent les plus calmes.

Le gros public ne fait pas d'affaires actuellement. Mais, soyez tranquilles, des gens avisés profitent de cette accalmie pour garnir leur portefeuille. Faites comme eux en choisissant bien vos placements et vous ne tarderez pas à vous féliciter d'être parmi ceux qui ne se laissent pas surprendre par la reprise.

Bourse de Londres. — Après quelques séances fort animées, le marché est retombé dans une demi-somnolence qui fort heureusement ne nuit pas à sa fermeté.

Tous les groupes se retrouvent en définitive à leurs niveaux antérieurs et les seules différences en hausse dignes d'être notées se sont produites dans le compartiment des Mines d'or. On espère, en effet, que la nouvelle hausse de l'or va assurer de nouveaux bénéfices exempts d'impôts à toutes les mines et particulièrement à celles qui extraient du minerai à basse teneur. C'est pourquoi Simmer and Jack termine en très sensible hausse. Bonne tenue également des trusts, Central Mining, Rand Mines et Rand Selection.

Les industrielles, les pétroles et les Mines métalliques sont aussi très bien disposées.

André Ply.
de la Banque de l'Union industrielle française.

Petit Courrier

F. P., Agen. — C'est exact, Malopolska et Villemagne seront rayées du terme incessamment.

Vous indiquerai un remploi lorsque vous m'aurez indiqué votre disponible.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.

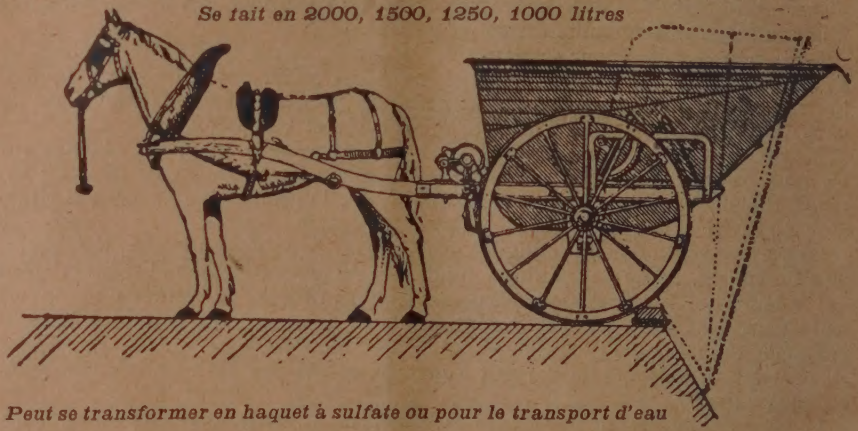
Ateliers de Constructions F. ROBERT

Ingénieur Constructeur breveté S. G. D. G.

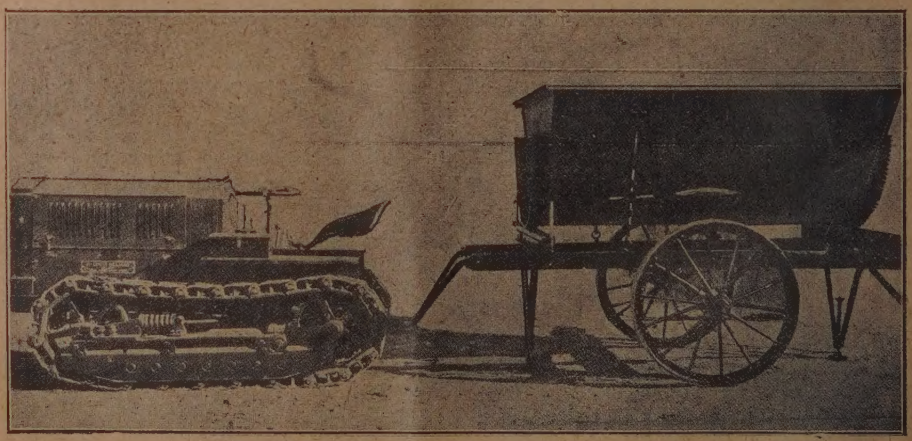
ALGER - 12, Rue Elie de Beaumont, 12 - ALGER

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE : P. COUGET, OLONZAC (HÉRAULT)

Tombereau à vendanges à basculement mécanique. Système F. Robert brevete S.G.D.G.
Se fait en 2000, 1500, 1250, 1000 litres



Peut se transformer en haquet à sulfate ou pour le transport d'eau



Remorque à benne basculant sur les côtés pour tracteurs de toutes marques
Système F. Robert breveté S. G. D. G. Se fait en 2000, 3000 et 4000 litres.
En enlevant la benne et la remplaçant par un platelage en bois on a une remorque pour tous usages.